

Recuperació i producció sostenible del formatge d'Estahon

Resum del Projecte Fi de Carrera de Ciències Ambientals presentat per en Pau Gutierrez i Pedemonte, sota la tutoria de na Josefina Plaixats i Boixadera. Presentat el dia 3 de juliol de 2006 a la Universitat Autònoma de Barcelona (Bellaterra)

Introducció

El mot sostenibilitat és una paraula que en els darrers temps ha estat molt esmentada i cada cop més és en boca de molta gent, però no és menys cert que té un rerafons molt més complex que la facilitat amb què es diu. Existeix cert consens en considerar que perquè una activitat sigui el màxim sostenible en el temps, ho ha de ser des de tres punts de vista: ambiental, social i econòmic. És en aquests tres aspectes que hem intentat que es cenyís aquest projecte.

Des de la perspectiva ambiental, el projecte s'ha enfocat vers la conservació de la biodiversitat, tant animal com vegetal, mitjançant unes pràctiques ramaderes que prioritzin l'aprofitament dels recursos sense una sobre-explotació d'aquests. D'aquesta manera es pot garantir el manteniment de la biodiversitat vegetal que s'ha aconseguit a través dels anys gràcies a la interacció planta-animal, és a dir, l'adaptació de les plantes al pasturatge per cabres i ovelles i l'adaptació animal a les espècies vegetals pel seu manteniment i creixement. A més a més, s'ha optat per unes races de bestiar autòctones que malgrat no ser les més productives quant a llet, sí que són les que estan més adaptades a les condicions orogràfiques i climàtiques d'Estahon. El ramat serà tractat en condicions de pasturatge extensiu sota les bases de la ramaderia ecològica, la qual cosa ens permetrà aconseguir l'elaboració d'uns formatges també ecològics i de qualitat.

Pel que fa a la sostenibilitat social, en els darrers temps s'està tendint cap a un món rural cada cop més despoblat i envellit, mentre que les ciutats són cada cop més extenses i densament poblades. És per això que s'hauria d'aconseguir un reequilibri territorial. Una manera de fixar població als petits pobles de muntanya és trobant alternatives que siguin viables econòmicament perquè s'hi pugui viure amb dignitat.

Per altra banda, també cal destacar que amb tot aquest èxode rural, també es perden unes pràctiques tradicionals (en alguns casos mil·lenàries) que són patrimoni de tots i sense les quals som més pobres culturalment. Per això s'ha intentat recuperar una petita part d'aquest saber popular, i esperem que contribueixi a que no quedi en l'oblit com tants altres.

Finalment, per assolir una sostenibilitat econòmica, s'ha intentat tancar el cicle productiu dins de l'explotació. D'aquesta manera, a part de reduir el consum pel transport d'aliments, s'aconsegueix no dependre de l'exterior per alimentar el bestiar. Així es redueixen molt els costos en la producció i alimentació del bestiar. Per fer l'anàlisi econòmica s'ha optat per no tenir en compte les subvencions provinents de la Generalitat de Catalunya, ja que aquestes no es mantindran per sempre (i per tant seria insostenible a mitjà termini), però tot i això es poden contemplar per tal d'iniciar l'explotació i tenir un període d'adaptació.

Objectius

Els objectius generals d'aquest projecte són:

- contribuir a la recuperació d'una antiga tradició com és el procés de producció d'un formatge, que de la mateixa manera que passa en molts altres casos s'ha transmès de forma oral i, ateses les característiques de la societat actual, s'està perdent progressivament.
- evitar la pèrdua dels usos tradicionals del territori de muntanya que actualment estan sent substituïts per uns usos molt agressius amb el medi.

- proposar activitats alternatives relacionades amb el sector primari en pobles de muntanya per tal d'evitar-ne el despoblament atenent als criteris de sostenibilitat ambiental, econòmica i social.

Aquests objectius generals es concreten en els següents:

- recuperar el procés d'elaboració del formatge tradicional d'Estahon fet d'ovella i cabra.

- elaborar un projecte d'explotació familiar per a la producció d'aquest formatge artesanal a partir d'un ramat mixt format per ovelles i cabres de raça autòctona, ovella xisqueta i cabra catalana, en condicions de producció extensiva de muntanya.

- proposar l'obtenció de productes de qualitat d'acord amb els principis de la producció ecològica.

Aspectes descriptius

El poble d'Estahon es troba situat a la comarca del Pallars Sobirà, a uns 1237 m sobre del nivell del mar (coordenades UTM 353292, 4716798). El Vallat d'Estahon és estret i allargat.



Figura 1: el poble d'Estahon. Fotografia: Pau Gutierrez

Com moltes altres valls del Pallars Sobirà, la vall d'Estahon, aquesta també va quedar relativament aïllada de la resta de Catalunya fins a la segona meitat del segle XX. Això va fer que es conservessin tot un seguit de tradicions i de maneres de fer les coses, que en alguns casos eren molt primitives. Una d'aquestes coses, és el formatge. Aquest formatge era fet a partir de llet crua d'ovella i de cabra indistintament, ja que els feien aprofitant els excedents de llet dels animals un cop havien venut les cries. Cada poble tenia les seves formes de fer que contribuïen a que els formatges tinguessin uns gustos molt variats. Actualment, però, ja gairebé ningú fa el formatge com es feia abans, perquè els qualls artificials han substituït l'herba-col, i la gent ha anat perdent el costum de fer-ne.



Figura 2: Vallat d'Estahon. Fotografia: Pau Gutierrez

En aquest projecte s'ha fet una proposta de com hauria de ser una explotació familiar per a la producció del formatge artesanal d'Estahon. Primer de tot cenyint-nos en el maneig tradicional dels animals, i segon adequant-nos a que es compleixin uns determinats criteris per tal que el projecte sigui sostenible.

És per això que s'ha proposat un ramat relativament petit d'uns 100 caps de bestiar que durant les diferents estacions de l'any s'aniran desplaçant per aconseguir unes bones pastures (transhumància estacional). Durant el període estival estaran a les muntanyes i a l'hivern estaran al poble per resguardar-se del temps. En aquest període de temps s'aprofitarà per fer els formatges i els animals s'alimentaran de l'herba recollida durant l'estiu (Figura 3). Per aconseguir la producció de suficients farratges, són necessàries unes 10 ha de prats. D'aquesta manera es pot assegurar un aprofitament sostenible dels recursos, tot ajudant a mantenir uns ecosistemes formats a partir de la interacció entre la natura i l'home.

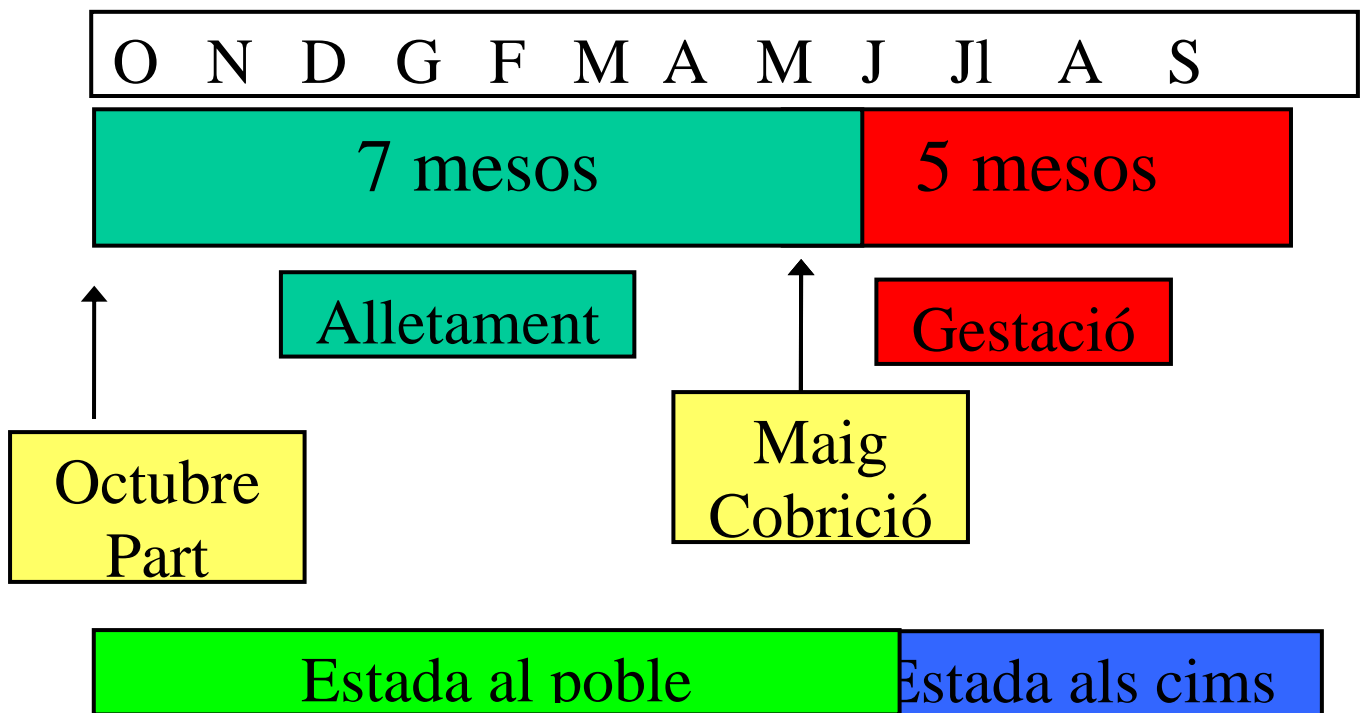


Figura 3: cicle productiu al llarg de l'any. Font: elaboració pròpia

A la taula 1 es pot veure un resum de les característiques de l'explotació i els paràmetres productius més rellevants de l'explotació. Cal destacar que s'ha realitzat calculant una càrrega ramadera de 0,15 UR /ha/any per tal que els pasturatge sigui extensiu. Això farà que la producció de llet final no sigui molt elevada (8400 L), però suficient per poder mantenir la qualitat del producte final.

En la taula 2 es pot veure que és viable tirar endavant un projecte d'aquestes característiques, ja que el marge net de benefici és important. Tot i així, cal destacar que l'anàlisi econòmica s'ha fet de manera orientativa, perquè s'ha de tenir en compte que gairebé no hi ha explotacions d'aquestes característiques i per tant en alguns casos s'han extret dades d'altres explotacions de producció convencional o de boví ecològic. Per tant, salvant els imprevistos que hi pugui haver, es podria dir que també és sostenible des del punt de vista econòmic.

Taula 1: característiques de l'explotació i paràmetres productius

Superfície	10 ha de prats de dall i un petit camp sembrat amb herba-col
Nº mig d'ovelles	60
Nº mig de cabres	40
Ovelles de reposició	15
Cabres de reposició	10
Càrrega ramadera global UR /ha/any	0,15
Producció L/ovella i any	60
Producció L/cabra i any	180
Litres de llet/any de les ovelles	3000
Litres de llet/any de les cabres	5400
Litres totals al llarg de l'any	8400
Producció L/ha	840
Fertilització	Natural mitjançant els fems animals
Instal·lacions i tanques	Estable Sala de munyida per a sis animals Sala de producció de formatge Tanques fixes amb pastor elèctric
Sistema d'explotació	-Pasturatge rotacional amb transhumància estival -Doble dallada l'any per l'obtenció de menjar per a l'hivern -Aprofitament al màxim dels prats de dall sense sobreexplotar-los -Venda dels mascles i de les femelles que no siguin de reposició.
Maquinària	Munyidora tipus Westfalia Landtechnik Tanc refrigerador Tanc de quallada Taula de formatgeria Motlles Premsa de pistó individual Cambra de maduració Segadora

Font: elaboració pròpia

Taula 2: resultats de la previsió econòmica

Ingressos	Quantitat	Preu unitari (€/kg)	Total (€)
Formatge	1883 (600g/unitat)	15.0	16950.0
Xais	35	12.0	8400.0
Cabrits	22	15.0	3300.0
Total			28650.0
Despeses anuals			
Veterinari			1500.0
Seguretat social			3000.0
Conservació de les instal·lacions			1200.0
Amortització de les instal·lacions			2500.0
Despeses generals			6000.0
Total			10700.0
Marge net			17950.0

Font: elaboració pròpia

Conclusions

La possibilitat d'haver entrevistat a persones que han viscut la manera de fer el formatge d'Estahon explicant les condicions de manteniment de pastures i conreus i el maneig dels animals per aprofitar els recursos naturals han permès l'elaboració d'aquest projecte de producció de formatge artesà i ecològic.

Les pràctiques ramaderes que es proposa dur a terme afavoriran el manteniment dels pasturatges i, en conseqüència, la conservació de la biodiversitat vegetal, alhora que contribuiran a la conservació dels nostres paisatges agrícoles i ramaders. Per altra banda, el pasturatge del ramat pels boscos facilitarà la prevenció dels incendis forestals gràcies a la reducció de la biomassa combustible.

La realització d'una activitat ramadera en una zona d'alta muntanya com és el cas d'Estahon, no pot ser possible sense unes races de bestiar que estiguin ben adaptades a les condicions climàtiques i a l'orografia del terreny: és per això que l'ovella xisqueta i la cabra catalana són les més indicades i més ben adaptades a la vall d'Estahon. A més a més, així es contribueix a la preservació d'algunes de les races autòctones que actualment estan en ple declivi.

La producció del formatge d'Estahon és possible emprant alhora les tècniques, maquinària i utilitat actuals, és a dir, es proposa establir un procés d'elaboració d'un producte de qualitat inspirat en la pràctica tradicional.

La combinació de l'activitat agrícola i el sistema de producció animal que es proposa dona com a resultat que la producció de formatge sigui econòmicament rendible.

El sistema de producció triat té una conseqüència molt important, la contribució al manteniment de la població rural als pobles d'alta muntanya i així contrarestar la dinàmica de despoblació viscuda, i en alguns casos forçada, de les darreres dècades.

Finalment, indicar que el projecte proposat és ambiental, social i econòmicament viable i sostenible.